



Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini

COMUNICATO STAMPA

I Salumi Piacentini DOP ancora protagonisti ad ALMA

Presso la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana una nuova lezione magistrale dedicata alle eccellenze agroalimentari della salumeria DOP piacentina.

Nella giornata di lunedì 19 ottobre, la splendida cornice del Palazzo Ducale di Colorno, sede di ALMA, il più autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale, ha fatto da palcoscenico a una lezione di alto profilo condotta dal **Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini**. Protagonisti dell'incontro, rivolto agli studenti del 71° Corso Superiore di Cucina Italiana, sono stati la Coppa Piacentina DOP, la Pancetta Piacentina DOP e il Salame Piacentino DOP.

L'iniziativa si inserisce nell'ambito del piano strategico di valorizzazione e promozione cofinanziato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (**MASAF**), che vede il Consorzio costantemente impegnato nell'attività formativa e divulgativa presso le più prestigiose accademie gastronomiche.

Ad aprire la giornata è stato il Prof. Davide Mondin, docente di ALMA, esperto nella valorizzazione dei prodotti tipici e tra i principali divulgatori delle eccellenze certificate in Italia, che ha introdotto l'incontro sottolineando l'inestimabile valore del patrimonio tutelato.

Successivamente, il Direttore del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, Roberto Belli, ha illustrato la genesi storica e l'importanza strategica dei marchi europei di tutela:

“La scelta della Comunità Europea nel 1992 di avviare il sistema delle DOP e IGP è stata un'intuizione visionaria: proteggere, attraverso rigorosi disciplinari di produzione e il profondo legame con il territorio d'origine, il patrimonio agroalimentare dei Paesi membri e renderlo immediatamente riconoscibile ai consumatori. In questo scenario, l'adesione dei Salumifici Piacentini è stata tra le più tempestive e premonitrici, consentendo alla provincia di Piacenza di conquistare un primato unico in Europa: è infatti l'unico territorio a potersi fregiare di ben tre Denominazioni di Origine Protetta nel comparto della salumeria – per la Coppa Piacentina, il Salame Piacentino e la Pancetta Piacentina –, a testimonianza di un'antichissima e ininterrotta tradizione norcina.”

Dopo il quadro istituzionale e storico, l'incontro si è focalizzato sulle caratteristiche organolettiche e produttive dei tre salumi attraverso una degustazione guidata in purezza preparata da Lorella Ferrari e da Camilla Duri, mirata a far comprendere ai futuri professionisti la specificità di ciascun prodotto.

La seconda parte dell'evento ha visto salire in cattedra la Chef stella Michelin Isa Mazzocchi, del ristorante *La Palta* di Bilegno di Borgonovo Val Tidone, autentica ambasciatrice della cucina piacentina nel mondo. La Chef ha affascinato gli studenti con una sessione di show cooking

dimostrativo, realizzando tre creazioni ideate per esaltare al meglio la versatilità e l'eccellenza dei Salumi Piacentini DOP:

1. Cono salato di zucca e Grana Padano DOP 24 mesi con Coppa Piacentina D.O.P.;
2. Tortelli piacentini ripieni di porcini e maggiorana con Pancetta Piacentina D.O.P.;
3. Pollastra ripiena di Salame Piacentino D.O.P. con foglie e mostarda di fico.

I giovani cuochi in aula hanno seguito con estrema attenzione ed entusiasmo la maestria e la sensibilità con cui la Chef ha saputo accostare e valorizzare la materia prima, partecipando attivamente alla degustazione finale dei piatti e a un momento di confronto tecnico sugli abbinamenti e sulle tecniche di preparazione.

La giornata si è chiusa con il bilancio ampiamente positivo di un'intensa esperienza formativa e di valorizzazione. L'incontro presso una realtà di eccellenza globale come ALMA ha confermato il ruolo centrale del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini nella trasmissione della cultura gastronomica di qualità alle nuove generazioni di chef provenienti da ogni regione d'Italia.